

# Erdbeer-Limetten-Törtchen mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

für 10 Erdbeer-Limetten-Eierlikör-Törtchen:

### Boden:

200 g Kuchenbrösel (ersatzweise Brösel von Butterkeksen oder Löffelbiskuits)  
100 g zimmerwarme Butter

### Erdbeercreme:

350 g Erdbeeren  
150 g Mascarpone  
30 g Puderzucker (nicht nötig wenn die Früchte sehr süß sind)  
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
200 g geschlagene Sahne  
8 Blatt Gelatine

### Limettencreme:

500 g Joghurt mit Limettengeschmack (ersatzweise Zitronengeschmack)  
150 ml Limettensaft  
abgeriebene Schale von 2 Bio-Limetten  
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
200 ml geschlagene Sahne  
8 Blatt Gelatine

Erdbeeren und/oder Limettenscheiben für die Deko

## Zubereitung

Kuchenbrösel mit der Butter verkneten, auf 10 Dessertringe verteilen und fest andrücken, kalt stellen.

Erdbeercreme: Früchte waschen, putzen und pürieren, Mascarpone und Verpoorten glattrühren, Erdbeerpüree unterrühren, falls nötig Puderzucker zufügen.

Gelatine einige Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, in einem Topf auf kleiner Flamme vollständig auflösen und unter die Erdbeercreme rühren. Geschlagene Sahne unterheben, auf den Tortenböden verteilen, glatt streichen und wieder kalt stellen.

Limettencreme: Joghurt, Limettensaft und Abrieb sowie VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör miteinander verrühren. Gelatine einweichen, auflösen und unterrühren, geschlagene Sahne unterheben, auf die Erdbeercreme verteilen, glatt streichen und mindestens 3 Stunden durchkühlen lassen.

Vor dem Servieren die Dessertringe entfernen und die Törtchen mit Erdbeeren und/oder Limettenscheiben dekorieren.



[Link zum Rezept: Erdbeer-Limetten-Törtchen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

# Erdbeer-Limetten-Törtchen mit Verpoorten Original Eierlikör

## **Leser-Tipp**

Gut gekühlt genießen

[Link zum Rezept: Erdbeer-Limetten-Törtchen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)